

Пароконвектомат электрический на 10 уровней Rational CM 101 Plus

Основные характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электромеханическая
Способ образования пара	бойлер
Температурный режим	от 30 до 300 °C
Мощность	18.6 кВт
Ширина	847 мм
Глубина	771 мм
Высота	1042 мм
Вес (без упаковки)	141.5 кг
Страна-производитель	Германия

Описание

Пароконвектомат **Rational CM 101 Plus** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания. Оборудование заменяет сразу несколько видов приборов: плиту, конвекционную печь, жарочный шкаф, духовку, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу. Приготовленные в пароконвектомате блюда сохраняют все полезные вещества.

Пароконвектомат в наличии может быть как старого, так и нового образца. Просьба уточнять у менеджеров модификацию модели.

Режимы работы:

Пар: от 30 до 130 °C - мощный парогенератор с новой системой регулировки всегда обеспечивает подачу чистого свежего пара

Сухой жар: от 30 до 300 °C - горячий воздух, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон

Комбинация: от 30 до 300 °C - объединяет в себе все преимущества горячего пара (короткое время приготовления, низкие потери при жарении, сохранение большого количества влаги) с достоинствами сухого жара (насыщенный аромат, аппетитный цвет и хрустящая корочка)

Особенности:

Интуитивная система управления

Индивидуальное программирование: 100 ячеек памяти, каждая из которых охватывает до 6 рабочих этапов

ClimaPlus: активное управление микроклиматом в рабочей камере, 5-ступенчатая настройка и регулировка. Датчики постоянно измеряют влажность в рабочей камере и автоматически регулируют ее в соответствии с Вашими настройками. Использование как в ручном режиме, так и в составе программ приготовления

Система Finishing® обеспечивает последовательное разделение времени производства и времени подачи на стол

ConnectedCooking: автоматическое сохранение HACCP-документации. Данные со всех подключенных аппаратов наглядно отображаются и сохраняются

Новая аэродинамическая технология: инновационная система динамического распределения воздушных потоков и специальная геометрия рабочей камеры обеспечивают равномерное распределение тепла

Мощный парогенератор с эффективной системой регулировки

Функция Cool Down для быстрого и безопасного охлаждения рабочей камеры

Сепарация жира методом центрифугирования: заменять или очищать жировые фильтры не требуется. Благодаря автоматической сепарации жира в вентиляторе воздух в рабочей камере чист, и ничто не мешает наслаждаться вкусом готовых блюд

5 скоростей вентилятора

Встроенное душирующее устройство: плавная регулировка струи и эргономичное расположение значительно облегчают основную очистку и промывание

Встроенный возвратный механизм и автоматическая блокировка воды обеспечивают безопасность и соответствие требованиям EN 1717 и SVGW (Швейцарской ассоциации предприятий газо- и водоснабжения)

Регулировка подачи энергии в соответствии с потреблением: инновационная система контроля подаёт для продукта только то количество энергии, которое может быть потреблено

Термозонд

Автоматическая мойка с 3 программами очистки

Максимальная безопасность труда благодаря продуманной высоте загрузки

Активная система удаления влаги из рабочей камеры

Разъём USB

Продольная загрузка для гастрೋмкостей GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8

Дверь с вентилируемым двойным стеклом и теплоотражающим покрытием, исключающим нагрев внешнего стекла

Интегрированный в дверь каплесборник имеет постоянный слив, даже при открытой двери, что предотвращает образование луж на полу

Дополнительные характеристики:

Количество порций в день: от 80 до 150

Мощность в режиме:

Сухой жар: 18 кВт

Пар: 18 кВт

Труба подачи воды: R 3/4"

Сливная труба: DN 50

Давление воды: от 150 до 600 кПа

Предохранители: 3х 32 А

Максимальная высота загрузки: 1600 мм

Опции (заказываются отдельно):

Запираемая панель управления

Интерфейс Ethernet

Подключение к устройству оптимизации энергопотребления, беспотенциальный контакт

Дверца с левым упором

Безопасный замок дверцы

Встроенная система слива жира

Термозонд с наружным подключением

Исполнение для флота

** Внимание! Также имеются другие альтернативные модели (электрические и газовые) под заказ!*